Nr. 5. Poznań, 15 maja 1929 r. Rok IV.

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych



Polskie cukiernictwo.

W dniu 16 bm. nastąpi uroczyste otwarcie Powszechnej Wystawy Krajowej. Na obszernych terenach stanęło w stosunkowo krótkim czasie niezliczone mnóstwo pawilonów i kiosków, w których mieszczą się eksponaty wszelkich działów przemysłowych. W ciągu następnych czterech miesięcy odbywać się będzie zatem generalny przegląd naszej pracy za ubiegłe dziesięć lat naszej samodzielności państwowej.

Wszelkie zapowiedzi także prasy zagranicznej utwierdzają nas w przekonaniu, że udział gości zagranicznych w wystawie będzie pokaźny. Oprócz tego swój przyjazd zapowiadają liczne wycieczki Polaków rozproszonych po całej kuli ziemskiej. Przyjadą więc drodzy bracia nasi także z krajów zamorskich, by przy tej okazji choć raz w życiu ujrzeć na własne oczy ukochaną, z kajdan półtorawiekowej niewoli wyzwoloną matkę-Ojczyznę. To, co się ich oczom przedstawi na P. W. K. — tę nadzieję tuszymy — przekona ich niezawodnie, żeśmy tu, w kraju, nie próżnowali, żeśmy zrobili to, co było w naszej mocy, by utrwalić również byt ekonomiczny naszego Państwa.

Na P. W. K. naocznie się o tem przekonać można, że wśród licznych działów przemysłowych poważne miejsce zajmuje polskie cukiernictwo. Wprawdzie w wystawie bierze udział tylko kilka firm, gdyż jeżeli chodzi o przemysł fabryczny tego działu, mamy obecnie w Polsce około 3000 wytwórni poważniejszych, nie licząc całego szeregu pomniejszych tego rodzaju warsztatów. Poza temi fabrykami jest jeszcze przeszło 1500 warsztatów cukier-

niczych, warsztatów rzemieślniczych, o których jeszcze poniżej osobno pomówimy.

Co do **przemysłu** cukierniczego jest on w przeważnej mierze wyposażony w najnowsze urządzenia techniczne, dorównując także pod względem organizacyjnym w zupełności zagranicy. Polskie wyroby cukiernicze jak czekolada w tabliczkach, czekoladki, cukierki, keksy etc. jakością swą przewyższają wyroby zagraniczne, o czem liczni goście zwiedzający P. W. K. będą mieli sposobność przekonać się osobiście. Zdolność produkcji jest stosunkowo wysoka, przewyższająca znacznie zapotrzebowanie w kraju. Polski przemysł cukierniczy mógłby więc znaczną ilość swej produkcji przeznaczyć na eksport przy zupełnem nasyceniu rynku krajowego. Byłoby zatem bardzo pożądanem, aby bracia nasi, wychodźcy, po swym powrocie z P. W. K. rozwinęli zagranicą energiczną propagandę na rzecz polskiego przemysłu cukierniczego. Agitacja taka, polegająca na upominaniu się u kupców o wyroby polskiego pochodzenia, wywrze niezawodnie znacznie większy wpływ, aniżeli reklama lub nawet inne zabiegi ze strony czynników oficjalnych.

Obok **przemysłu** cukierniczego, a więc przemysłu fabrycznego, rozwija się w Polsce z dużem powodzeniem — zawód cukierniczy. Są to drobne warsztaty rzemieślnicze, reprezentujące wszakże właściwą sztukę cukierniczą. Warsztatów takich jest w Polsce — jak wspomnieliśmy — około 1500. Czynnego udziału w P. W. K. zawód cukierniczy, jako taki, nie bierze. To znaczy, nie wystawia swych eksponatów, gdyż każdy warsztat zastosowuje swą produkcję do własnego zapotrzebowania, nie wyrabiając więcej, niż to, co w zakresie własnej sprzedaży potrzebuje. Dlatego też wystawianie eksponatów na P. W. K. byłoby w tym przypadku bezcelowe. Jednakże publiczność ma okazję zetknąć się z wyrobami cukierniczemi wszędzie, a przedewszystkiem w Poznaniu, gdzie konkurencja w zawodzie cukierniczym jest bardzo duża.

Uważaliśmy za wskazane umieścić powyższych kilka uwag w celu poinformowania choć w ogólnych zarysach przybywających na P. K. W. gości i rodaków z zagranicy o życiu polskiego cukiernictwa. To, co widzimy zostało naszym własnym wysiłkiem stworzone bez czyjejkolwiek pomocy. Dziesięć lat wstecz, wszystkie prawie te warsztaty były w rękach obcych. Dzisiaj natomiast odnośne przedsiębiorstwa znajdują się przeważnie w rękach polskich Jakolwiek cukiernictwo w Polsce naogół uchodzi jeszcze za — „luksus“, to jednak fakt pozostanie faktem, że dział ten zatrudnia kilka tysięcy pracowników, a Skarb Państwa duże ciągnie stąd korzyści. Dlatego polskie cukiernictwo zasługuje na silne poparcie ze strony tych wszystkich, którzy dążą do wzmocnienia podstaw państwa polskiego pod względem gospodarczym.

FABRYKA CZEKOLADY *Goplana* SP. AKC. W POZNANIU.

Od lat już wielu polska czekolada słynie na całym świecie ze swej dobroci — w wielu wypadkach przewyższajac przereklamowaną czekoladę szwajcarską. Jest to zasługa naszego postawionego przemysłu czekoladowego, w którym naczelne miejsce zajmuje znana w całym kraju fabryka „Goplana".

Fabryka powstała przed kilkunastu laty dzięki inicjatywie grupy obywateli ziemi Poznańskiej i dzięki wielkiemu nakładowi energji, pracy oraz poczynionym poważnym inwestycjom — fabryka przedstawia dziś olbrzymie zakłady przemysłowe, zatrudniając **400 ludzi** — i zaopatrzone w maszyny najnowszej konstrukcji, wykluczające **dotykanie surowca rękoma** — przyczem produkcja dzienna sięga półtora wagonu.

Fabryka posiada rozgałęzioną sieć przedstawicielstw i składów fabrycznych na obszarze całej Rzeczypospolitej Polskiej.



Tadeusz Prądzyński, Dyrektor „Goplany".

„Goplana" jest jedną z nielicznych fabryk w Polsce, która rozwija coraz szerszą działalność, dzięki najnowszym metodom technicznym i handlowym — dając konsumentowi coraz lepszy towar po cenie konkurencyjnej.

Na czele tego przedsiębiorstwa od samego założenia stoi p. Dyrektor Prądzyński, którego podobiznę podajemy.

Firma „Goplana" jest wybitnym członkiem Zjednoczenia Fabykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych w Poznaniu, służąc przez swą współpracę w tejże organizacji równocześnie ogólnym interesom polskiego przemysłu cukierniczego. Osobiście p. dyr. Prądzyński interesuje się żywo sprawami polskiego życia cukierniczego.



Wawrzyn Ryba, Dyrektor „Venetji“,
Prezes Klasy Cukierniczej na P. W. K.

„Venetia“ Sp. Akc.

Fabryka Czekolady i Cukrów

Poznań, ul. Dąbrowskiego 97.

Firma „Venetia“ istnieje od 24 lat. W roku 1920 przedsiębiorstwo wykupione zostało z rąk żydowskich. Odtąd znajduje się ono wyłącznie w rękach polskich. W ciągu ostatnich lat firma poczyniła szereg większych udoskonaleń, m. in. wprowadzono przeszło 20 nowych maszyn do wyrobu czekolady.

Produkcja wynosiła w roku 1924 150.000 kg, w roku 1928 przeszło 380 000 kg. Firma zatrudnia blisko 200 pracowników. Nagrodzona została licznemi najwyższemi nagrodami także zagranicą.

„Venetia“ wystawia swoje wyroby na P. W. K. we własnym pawilonie w okolicy „Wesołego Miasteczka“.

Firma „WUKA“

Pierwsza Poznańska Fabryka Biszkoptów w Poznaniu

Wyroby „Wuki“, jak już niejednokrotnie na tem miejscu podnosiliśmy, dzięki swej wyśmienitej jakości, cieszą się dużem powodzeniem. Firma „Wuka“ wystawia na P. W. K. we własnym pawilonie, dając tem samem możność zapoznania się z jej wyrobami wszystkim zwiedzającym Wystawę. Niezmiernie pocieszającym jest fakt, że firma „Wuka“ w ciągu swej kilkuletniej wytężonej działalności, przeciwstawiła się z dużym skutkiem konkurencji zagranicznej, zajmując na rynku krajowym w tym dziale przemysłu jedno z miejsc czołowych.



Władysław Kurczewski
właśc. firmy „Wuka“
Sekretarz Klasy Cukierniczej na P. W. K.

Podwyższenie cen w cukierniach poznańskich.

W większych cukierniach poznańskich podwyższono ostatnio nieco ceny na niektóre artykuły. Jakkolwiek jest to podwyżka tylko minimalna, wywołała ona w pewnej mierze niezadowolenie w kołach konsumentów. Nawet część prasy wystąpiła z tego powodu z pretensjami pod adresem właścicieli cukierń. Ażeby przeto jasny i objektywny wyrobić sobie sąd w tej sprawie, należy najpierw rozpatrzeć przyczyny, które skłoniły właścicieli do tego ostatecznego kroku.



Bolesław Danielewski

Pan Danielewski zapisał się chlubnie w historji poznańskiego cukiernictwa. Był on tym, któremu w wielkiej dla Narodu polskiego chwili dziejowej przypadło w udziale przejąć przewodnictwo Cechu poznańskiego z rąk niemieckich. Pod jego też umiejętnem kierownictwem Cech Cukierników w Poznaniu uległ radykalnie spolszczeniu, a swym taktem i umiarkowaniem nadał p. Danielewski organizacji właściwy kierunek postępowania od samego jej zarania.

P. Danielewski jest od lat 30-tu właścicielem dobrze rozwijającej się cukierni w Poznaniu przy pl. Nowomiejskim. W kołach fachowców p. D. uchodzi za wybitnego znawcę zawodu cukierniczego.



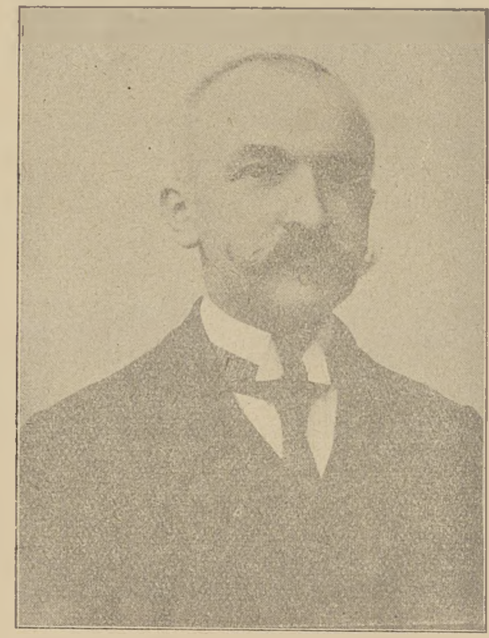
Franciszek Rączyński

b. długoletni cechmistrz poznańskiego Cechu cukierników, ruchliwy przedsiębiorca, autor licznych artykułów w „Przeglądzie Cukierniczym". P. Rączyńsk jest właścicielem cieszacych się największą renomą cukierń pod firmą „Warszawianka" przy Al. Marcinkowskiego i ul. Nowej 4.

Zastanowienie się nad motywami podwyżki cen będzie zadaniem niniejszych rozważań. Musimy jednak z góry zastrzec się kategorycznie przeciw narzucaniu zawodowi cukierniczemu „kalkulacji" cen przez ludzi, nie mających zielonego pojęcia o tym zawodzie. Przyzna to każdy, że jako cukiernicy nie będziemy sobie przypisywali kwalifikacyj do wyznaczania lub przepisywania cen np. restauratorom na wieprzowe nogi. Pragnęlibyśmy więc, aby ci, co wytknęli sobie za cel obronę interesów restauratorów, pilnowali rzeczywiście swego warsztatu pracy, a nie występowali w charakterze niepowołanych opiekunów cukiernictwa. Najmniej do tego są powołani zwłaszcza sprzedawcy win, z pośród których szczególnie jeden chciał cukiernikom „dowieść", ile to szklanek wydać powinien funt herbaty. Panowie, nie opiekujcie się więc zbytnio cukiernictwem, jeżeli was nikt o to nie prosi. Pilnujcie swoich cen, a my, cukiernicy, sami sobie damy radę i za nasze czyny chętnie weźmiemy sami odpowiedzialność.

Podwyższyliśmy ostatnio nieco ceny, nie zatrzymując z tej podwyżki dla siebie ani grosza. Uczyniliśmy to wbrew naszej woli i wbrew naszym interesom. Im tańsze bowiem będą wyroby cukiernicze, tem większa będzie ich konsumcja i zwiększenie obrotów. Z tego słusznego wychodząc założenia przeciwni jesteśmy wszelkim podwyżkom, jeżeli zaś zasadę tę łamać jesteśmy smuszeni, to nie nas, właścicieli cukierń, za to winić należy. Z powodu np. Powszechnej Wystawy Krajowej trzeba było z konieczności zaopatrzeć lokale w dobre orkiestry. Cóż,

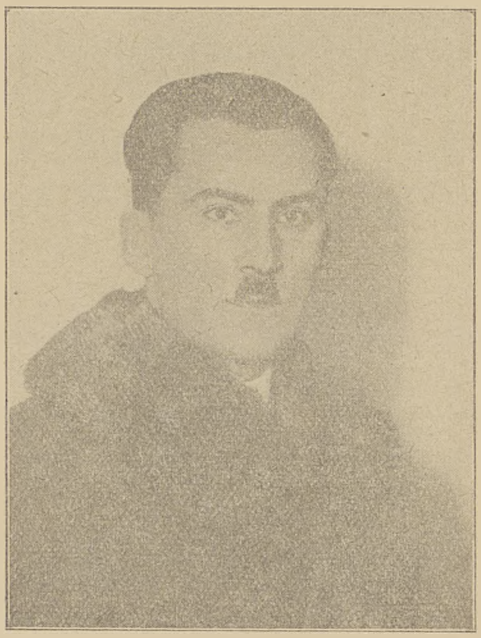
kiedy i te, przewidując w czasie P. W. K lepsze powodzenie, gaże swe znacznie podwyższyły. W ślad zatem poszła w górę robocizna o 35 procent. Gdybyśmy się tylko na tych dwóch podwyżkach wydatków w cukierniach zatrzymali, to stwierdzimy, że z ostatniej minimalnej podwyżki cen nietylko właścicielom nic nie pozostanie, ale sporo muszą oni do tego dołożyć. Na tem nie koniec. W związku z Wystawą trzeba było przeprowadzić kosztowne renowacje, należało uzupełnić inwentarz, pochłaniający dziesiątki tysięcy złotych.



Mieczysław Weber
Starszy Cechu Mistrzów cukier. w Poznanu.

Pan Weber piastował przez szereg lat urząd wicecechmistrza w poznańskim cechu cukierniczym. W kwietniu r. b. powołany został jednogłośnie na stanowisko starszego wymienionego cechu. P. Weber ukończył praktykę w cukierni Loursa w Warszawie, zajmując później kierownicze stanowiska w pierwszorzędnych cukierniach. Celem pogłębienia wiedzy zawodowej wyjechał do Niemiec, Włoch i Francji. W r. 1923 przystąpił jako wspólnik do kawiarni i hotelu „Monopol" w Poznaniu. W tym czasie otwiera w odnośnem przedsiębiorstwie specjalny dział cukierniczy, który pod jego osobistym kierunkiem rozwija się bardzo pomyślnie, zaliczając się w poczet pierwszorzędnych tego rodzaju przedsięb.

Czy wobec tego mogą być uzasadnione owe wycieczki pod adresem właścicieli cukierń z powodu rzekomej podwyżki cen? Zresztą dotyczy ona jedynie artykułów spożywanych w lokalach, podczas gdy wyroby sprzedawane poza dom podwyżką dotknięte nie zostały. Uwzględnienie w tym przypadku nie jednolitych cen jest zatem słuszne i uzasadnione. Przychodzi np. do cukierni gość, kupuje dziesięć ciast i opuszcza lokal. Niema z nim więc innej pracy ni objekcyj jak to, że ekspedjentka zapakuje mu towar, kasjerka odbierze pieniądze, i to wszystko. Natomiast gość, zatrzymujący się w lokalu, korzysta z ubikacyj, za które właściciel cukierni, jak wspomniałem, płacić musi czynsz dzierżawny, czynić nakłady w inwestycje itp. Dalej, gość korzysta ze światła, z orkiestry itd. Nie należy też zapomnieć o tem, że duża część gości, zamawiając sobie jedną szklankę herbaty, wysiaduje przy niej w cukierni po kilka godzin. Niech więc nikt nie żąda, aby właściciel cukierni, nie podwyższając stosownie do własnych kosztów cen, pokrywać miał deficyty, bo wtedy chociażby amerykański Ford był właścicielem cukierni w Polsce musiałby na tym interesie zbańczyć. Jeśli przeto właściciele cukierń nie podwyższyli cen na wszystkie wyroby, ograniczając się jedynie do podwyżki cen za wyroby konsumowane w lakalu, to dowodzi to najwymowniej uczciwości kalkulacji cen w cukierniach.



Aleksander Fangrat
zast. Star. Cechu Mistrzów cuk. w Poznaniu

Pan Fangrat należy do wybitnych członków wymienionego cechu. Bierze żywy udział w pracy poświęconej rozwojowi cechu. P. Fangrat jest właścicielem cukierni przy ul. Fr. Ratajczaka, prowadzonej na szeroką skalę i cieszącej się jak najlepszą opinją zwłaszcza wśród elity obywatelstwa poznańskiego.

Fakt powyższy mówi więc sam za siebie. Dowodzi on, że o jakiejkolwiek podwyżce cen z chęci zysku lub „wzbogacenia" się mowy być nie może. Nawet gdyby gdziekolwiek chęć taka się uwydatniła, to także mowy być nie może o nadmiernej, nieuzasadnionej podwyżce, gdyż na to nie pozwala potężna konkurencja w zawodzie cukierniczym. Zaletą prywatnej inicjatywy jest właśnie to, że liczne warsztaty we współzawodnictwie swem dążą do odniesienia zwycięstwa jeden nad drugim przez dobrą jakość towaru i najprzystępniejszą cenę. Zasada ta ma swoje zastosowanie w całej pełni w polskiem cukiernictwie, stojącem pod każdym względem na wysokości zadania.

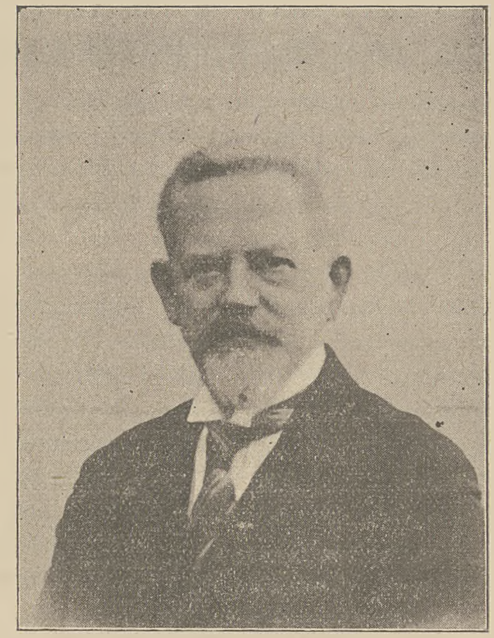
Licznym gościom, przybywającym na P. W. K., my, poznańscy cukiernicy, pragniemy za wszelką cenę zaimponować najlepszemi i w cenie umiarkowanemi wyrobami. Tę ambicję posiadamy nietylko jako świadomi swojej przyszłości cukiernicy polscy, ale zarazem jako obywatele świadomi swych obowiązków względem państwa i społeczeństwa. Nie czynimy zatem z tytułu wykonywania naszego zawodu niczego z chęci przyswojenia sobie nadmiernych zysków, lecz z obowiązku zapewnienia naszym warsztatom normalnego rozkwitu. To jest, powtarzam, naszym najświętszym obowiązkiem.

Fr. Rączyński.



Władysław Gryczyński
Sekr. Cechu Mistrzów cuk. w Poznaniu.

Pan Gryczyński jest stałym i wybitnym współpracownikiem działu zawodowego „Przeglądu Cukierniczego".



W. Braun
Skarbnik Cechu Mistrzów cuk. w Poznaniu, zasłużony członek wymienionego Cechu, właśc. cukierni E. Erchorn przy ul. Fr. Ratajczaka. Wymienione przedsiębiorstwo istnieje od 25 lat, ciesząc się dużem powodzeniem.



Fryderyk Lemke, członek Zarządu Cechu pozn.

Pan Lemke jest długoletnim członkiem Cechu i jednym z gorliwych współpracowników. P. Lemke jest właścicielem cukierni w Swarzędzu. W tym roku obchodził 25-letni jubileusz mistrzowski w zawodzie cukierniczym. Przez cały ten czas wymienione przedsiębiorstwo pozostaje w jego wyłącznie rękach. Z okazji tak rzadkiego jubileuszu Cech Mistrzów Cukiernicz. w Poznaniu wręczył zasłużonemu koledze, panu Lemkemu, dyplom.

Ze Zjednoczenia Fabrykantów
Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych.

Z początkiem tego miesiąca odbyły się dwa zebrania wymienionej w nagłówku organizacji. Jak wiadomo do Zjednoczenia należy szereg firm poważnych zarówno z Poznania jak i z prowincji, nie wyłączając Pomorza. Zebrania plenarne odbywają się raz na kwartał lub zwołuje je Zarząd częściej, w miarę potrzeby. Natomiast prawie co tydzień regularnie schodzi się Zarząd na narady, załatwiając wspólnie sprawy bieżące.

Zjednoczenie ma swego stałego delegata do Izby Przemysłowo-Handlowej w Poznaniu w osobie p. dyr. Wróblewskiego. Dzięki tej własnej reprezentacji Zjednoczenie uzyskało poważne wpływy w odnośnej Izbie cieszącej się dużem autorytetem tak w sferach gospodarczych jak i rządowych. Poza stałą delegacją do Izby Przemysłowo Handlowej Zjednoczenie Fabrykantów Wyrobów Cukiern i Przetw. Owoc. posiada własny sekretarjat, z którego wszyscy członkowie za skromną opłatą składek członkowskich mogą korzystać w miarę potrzeby.

Wspomniane Zjednoczenie jest jedyną tego rodzaju organizacją na oba województwa zachodnie. Ma ono zatem bardzo obszerne pole działania. W słusznem zrozumieniu doniosłych zadań, jakie wytknęła sobie organizacja, Zarząd dokłada wszelkich możliwych starań, aby obowiązkom swym sprostać z korzyścią dla ogółu członków. Przemysł cukierniczy dużo zawdzięcza Zjednoczeniu, praca mogłaby jednak być jeszcze wydatniejszą, gdyby wszystkie poważniejsze firmy zechciały zgłosić swe przystąpienie do Zjednoczenia. Im większa bowiem liczebnie organizacja, tem większe są jej wpływy. Może te skromne przypomnienie nakłoni odnośne firmy do zapisania się na członków Zjednoczenia.

Na wspomnianych na wstępie ostatnich dwóch zebraniach Zarządu omówiono kilka spraw ważniejszych, przekazując je po wyczerpującej dyskusji sekretarjatowi do ostatecznego załatwienia. Zebraniom przewodniczył p. prezes Cegielski, który godność prezesa Zjednoczenia piastuje już od szeregu lat.

Cukiernictwo w Moskwie.

Od jednego z naszych rodaków, zamieszkujących w Moskwie, otrzymaliśmy niniejszą korespondencję z prośbą o podzielenie się z nią z naszymi czytelnikami, co też chętnie czynimy, użyczając gościnnych łam naszego miesięcznika tak sympatycznemu korespondentowi. Oto treść listu.

Nie przypuszczam, aby wynurzenia moje, jako cukiernika polskiego, pracującego tu na wychodztwie nie wywołały pewnego zainteresowania wśród ogółu moich szan. Kolegów po fachu w Ojczyźnie. Zanim jednak podzielę się z Wami z tem, coby Was mogło bliżej zaciekawić o życiu cukierniczem w Moskwie, niechże mi wolno będzie wytłumaczyć, jaką drogą dotarła do mnie wielce pocieszająca wiadomość o istnieniu tak pożytecznego i sympatycznego pisma fachowego w polskim świecie cukierniczym. W jednym z tutejszych lokali dostało mi się do rąk wychodzące w Moskwie pismo, poświęcone sprawom gospodarczym. Pismo to, jakkolwiek nie zawsze sprzyjające Polsce i Polakom, zamieściło w swoim czasie obszerny artykuł omawiający życie gospodarcze Polski. Autor artykułu poświęcił m. in. dużo miejsca polskiemu cukiernictwu, przyczem powołał się z uznaniem na wychodzący w Poznaniu „Przegląd Cukierniczy", z którego — jak z odnośnego artykułu wyczuć było można — autor moskiewskiego pisma czerpał po części swe informacje, przedstawiając polskie cukiernictwo w dobrem świetle. Po przeczytaniu tego artykułu udałem się niezwłocznie do redakcji odnośnego pisma, prosząc o bliższy adres „Przegl. Cukiern." Jeden z współpracowników redakcyjnych przyjął mnie życzliwie, a po wysłuchaniu moich życzeń, wyjął z półki trzy egzemplarze „Przegląd Cukierniczy", z których pozwolił mi jeden zabrać. Tą drogą dotarłam do polskiego pisma naszego fachu, z czego się niezmiernie cieszę. Korzystam przeto z okazji, przesyłając Szan. Redakcji niniejszy list z prośbą o wydrukowanie.

Właściwie opis mój wypadałoby mi rozciągnąć na cukiernictwo całej dzisiejszej Rosji. Ograniczyć się muszę jednak tylko do omówienia życia cukierniczego w Moskwie, gdyż brak pism fachowych nie pozwala mi na bliższe zaznajomienie się z życiem cukierniczem całego tego olbrzymiego kraju. W Moskwie tymczasem przebywam od kilku lat, z cukiernictwem tutejszem stykam się bezpośrednio, mogę więc o niem mówić wyczerpująco. Zresztą Moskwa jest stolicą dzisiejszej „nowoczesnej" Rosji, dobrze więc zacząć od stolicy.

Politycznego oblicza obecnej Rosji przedstawiać tu chyba nie potrzebuję. Zna je przecież świat cały a w szczególności Polska. W oczach mniej uświadomionych warstw całej kuli ziemskiej Rosja bolszewicka uchodzi za kraj o ustroju sprzyjającym klasie robotniczej. W myśl tych haseł zresztą lała się strumieniami krew robotnicza, niestety życie wykazało w całej swej nagości, że były to tylko — hasła. Ustrój demokratyczno - robotniczy obowiązuje tu wprawdzie nadal, lecz tylko i wyłącznie na papierze. W życiu rzeczywistem zaś Rosja bolszewicka jest państwem burżuazyjnem w całem znaczeniu tego słowa. Żyje tu więc miljony ludzi w okropnej nędzy i niedostatku, zaś na przeciwnym biegunie widzimy

tysiące bogaczów, kapitalistów opływających we wszystko. Jeżdżą oni luksusowemi autami, zażywają zbytu pod każdym względem, troszczą się mało o tych, co w imię „równości" piersi swych nadstawiali. Łudzą się więc ci, którzy żyjąc zdala od tutejszych stosunków, mniemają, że w Rosji czerwonej ludzie tylko czarnym, razowym chlebem się odżywiają, bo tak nakazuje „równość". Nic z tego. Wśród ludności zamożnej czerwonej republiki smakołyki jak: czekolada, cukierki, ciastka i t. p. dużem cieszą się popytem. Cukiernie i kawiarnie są przepełnione, ciesząc się conajmniej tem samem powodzeniem, co tego rodzaju lokale w innych większych miastach. Ma to więc tę dodatnią stronę, że n. p. cukiernictwo w Moskwie rozwija się w ożywionem tempie.

W tem wszystkiem daje się tu wszakże dotkliwie odczuwać brak istotnej sztuki cukierniczej. Zanik kunsztu cukierniczego w Moskwie uwydatnia się w całej pełni. Znajomość cukiernictwa polega głównie na wypiekaniu artykułów masowych, a zatem wyrobów nie mających nic wspólnego z artyzmem cukierniczym. Przyczynia się to niemało do obniżenia znaczenia cukiernictwa, co nie rokuje pomyślnej przyszłości tutejszemu cukiernictwu. Zdają sobie trzeźwo sprawę z tego wybitniejsi fachowcy, którzy w ostatnim czasie przystąpili do pewnego zmodernizowania swych warsztatów, zaopatrując je przedewszystkiem w lepsze siły fachowe. Dzięki tym reformom, poszukiwania za wykwalifikowanemi siłami daje się coraz więcej odczuwać.

Polskich cukierników w Moskwie niesamodzielnych oczywiście, możnaby policzyć na palcach. Jednakże są oni na stanowiskach kierowniczych, co dowodzi, że polskie siły cukiernicze stoją znacznie wyżej od innych a zwłaszcza Rosjan nie wykazujących zbyt obszernych wiadomości i znajomości swego zawodu. Płace naogół są tu niskie nie odpowiadające w każdym razie ogólnej drożyźnie jaka tu panuje.

Nasz pobyt w Moskwie należy jednak uważać za przejściowy. Nikt bowiem z Polaków nie myśli osiedlić się tu na stałe, a tem mniej pragnie tego polski cukiernik, dla którego bądź jak bądź Moskwa lub inne tutejsze miejscowości, nie mogą być zadowalającym polem działania.

Wasz.

Umowa zarobkowa w zawodzie cukierniczym.

Dobrowolna umowa pomiędzy Związkiem Cechów Cukierniczych Zachodniej Polski w Poznaniu, a Związkiem Zawodowym Pracowników Przemysłu Cukierniczego w Poznaniu.

§ 1.

1. Kategorja I 35,00 zł i utrzymanie (bez utrzymanie 55,00 zł),
2. Kategorja II 60,00 zł i utrzymanie (bez utrzymania 80,00 zł),
3. Kategorja III 100,00 zł i utrzymanie (bez utrzymania 120,00 zł).

Pozostałe siły podług osobistej ugody. Ewentualna podwyżka podług wskaźnika drożyźnianego.

§ 2.

Pracownikom uzdolnionym pozostawia się dobrowolną umowę zarobkowania.

§ 3.

Obowiązuje 8-mio godzinny dzień pracy.

§ 4.

Firma zatrudniająca więcej jak jednego pracownika pociąga każdego kolejno do pracy do godziny 12-tej w niedzielę, w zamian pozostanie w tygodniu 1 dzień wolny od pracy.

§ 5.

Praca stała ponad godziny jest niedopuszczalna.

§ 6.

Wypowiedzenie obustronne jest 14-dniowe.

§ 7.

Pracownicy po przepracowaniu jednego roku otrzymują 8 dni urlopu, następnego lata po 14 dni.

§ 8.

Przy ujawnieniu naruszenia warunków umowy, sprawę kieruje się do komisji rozjemczej, która się składać będzie z 2 pracodawców i 2 pracobiorców. W razie niepodporządkowania się do orzeczenia tejże, strona poszkodowana kieruje sprawę na drogę prawną.

§ 9.

Umowę niniejszą zawiera się na przeciąg jednego roku. Przed upływem powyższego terminu umowa może być wypowiedziana przez każdą stronę przynajmniej na trzy miesiące. W razie niewymówienia umowa automatycznie obowiązuje strony w następnym roku.

§ 10.

Umowa powinna być podana do wiadomości pracowników w każdej pracowni względnie wywieszona na widocznem miejscu. Obowiązuje z dniem podpisania.

§ 11.

Zmiana wysokości płacy nie zmienia w niczem pozostałych punków niniejszej umowy.

Poznań, 1. maja 1929 r.

Za pracodawców:

A. Fangrat Mieczysław Weber Pawlarczyk
Boes Gryczyński

Za pracobiorców:

B. Kosiński A. Tarnowski H. Dzierża
J. Warkowski J. Guzikowski H. Zern

Nasze kawiarnie a gazetka.

Cukiernia lub kawiarnia. Siada gość.

— „Czem mogę Panu służyć" — zwraca się do niego kelner.

— Ja czekam na kogoś — słyszy się odpowiedź.

— W takim razie niech Pan będzie łaskaw zwolnić miejsce... —

Gość czuje się obrażonym w swoich prawach. — Jak Pan śmie — woła. Powstaje awantura. Obecni biorą tę lub inną stronę. Co o tem sądzić? Kto ma rację?

Albo inna scena.

Dość już dawno wypił swoją kawę czy herbatkę. Czyta gazetę. Kelner kręci się koło niego, to poprawia krzesło, to ściera parę razy stolik, jednem słowem — daje do zrozumienia, że nie pora na czytanie gazet. Gość, jak to goście różni bywają... Dość, że wybucha: — Idźże Pan już do djabła, daj mi Pan spokojnie czytać.

— Tu się nie przychodzi na czytanie — prawi kelner. Znowu awantura i znowu podział opinji, jedni za gościem drudzy za kelnerem. I kto ma rację?

Są to wypadki codzienne, na podstawie których publiczność, wyrabia sobie opinję, narzekając na nasze kawiarnie i obsługę w nich.

Zbadajmy rzecz tę u źródła. P. Erazm Kleszcz, Starszy Cechu Cukierników i kawiarzy w Warszawie powiada:

— Każdy gość, który przychodzi do kawiarni czy cukierni, siada i nic nie konsumuje, przyczynia nas o stratę w przybliżeniu 50 groszy, to jest tyle ile by nam wrócił konsum, za korzystanie z szeregu świadczeń.

Jakto? — Wskażę na przykładzie takiej kawiarni w Hotelu Bristol która nie tak dawno temu się spaliła. Liczmy; komorne 5000 zł miesięcznie, światło 3000 zł, orkiestra 6000 zł, ogrzewanie centralne przeszło 800 zł, świadczenia 1500, a gdzie utrzymanie personelu, reklama i inne wydatki. Razem uczyni to wszystko przeszło 20.000 zł miesięcznie. Czyli dziennie ile trzeba targować?... Sumę tę musimy rozłożyć na wszystkich przybywających do kawiarni i korzystających z jej urządzeń. To też nie surowiec, nie kawa czy co innego — pochłaniają gros wydatków, lecz sprawy administracyjno-techniczne — przeszło 65 proc. Czy wobec tego może cukiernik kalkulację swą zacząć i oprzeć na cenie kawy, czy innego surowca?

Co do czytania gazet w kawiarni, na którem w niektórych miastach jak n. p. we Wiedniu opiera się frekwencja gości, p. Kleszcz oświadczył::

Lepszy jest gość, który mi da codziennie utargować 50 groszy, niż ten, który wpadnie do kawiarni od czasu do czasu. Zresztą wszystkie kawiarnie zaczynają rozumować w ten sam sposób, a nawet reklamując się, podkreślają fakt, że u nich można przeczytać tyle a tyle gazet. Ja osobiście wydaję na czasopisma miesięcznie do 300 złotych.

Klijenci przychodzący na czytanie do kawiarni wróci tę sumę w obrocie z nawiązką. Gazeta w lokalu, czyni z danego gościa, że się tak wyrażę, nałogowca tego lokalu, a na takich nam w pierwszym rzędzie zależy.

Gdański przemysł cukierniczy znowu uprzywilowany?

W Kołach gospodarczych rozeszła się wiadomość, jakoby gdański przemysł cukierniczy nie był, jak dotychczas, zobowiązany do ponoszenia dyferencji powstałej z tytułu eksportu cukru polskiego, które to ciężary ponosić musi wszakże polski przemysł cukierniczy.

Jak wiadomo rok rocznie wynosimy zagranicę duże ilości cukru. Wynosimy cukier w surowym stanie, zamiast wyrobów cukierniczych i przetworów owcowych. Najsmutniejsze wszakże jest to, że na eksporcie cukru Polska ponosi znaczne straty. Deficyty tłomaczą się niższemi cenami zagranicznemi. Polska chcąc więc zagranicy dorównać, eksportuje cukier niżej własnych kosztów. Powstałą ztąd dyferencję polski przemysł cukierniczy, czyli Bank Cuktownictwa obciąża konsumenta i przemysł przetwórczy w kraju. Dlatego cukier polski jest zagranicą tańszy niż w Polsce.

Z tego to tańszego cukru korzystał także kiedyś gdański przemysł cukierniczy, który z tego powodu produkował taniej od przemysłu cukierniczego w Polsce i temu ostatniemu w ten sposób dużo szkodził

na rynku polskim. Czynniki miarodajne widząc jaką przez to uprzylejowanie przemysłu gdańskiego wyrządza się krzywdę polskiemu przemysłowi cukierniczemu, postarały się o to, że i przemysł gdański musiał się przyczynić do pokrycia onej dyferencji poniesionej na eksporcie cukru.

Każdy nieuprzedzony człowiek przyznać musi, że podobne załatwienie sprawy było więcej niż sprawiedliwe, gdyż jedynie tym sposobem została wyrównana krzywda, jaką dotknięty został przemysł polski. Atoli dowiadujemy się, że przemysł gdański na skutek swych uporczywych zabiegów ma znowu być zwolniony od obowiązku ponoszenia omawianych powyżej kosztów na równi z polskim przemysłem cukierniczym.

Przeciw tego rodzaju niesprawiedliwej polityce gospodarczej, krzywdzącej w największym stopniu polski przemysł cukierniczy, musielibyśmy zaprotestować jak najwcześniej. Wierzymy jednak, że czynniki kompetentne nie dopuszczą do pokrzywdzenia produkcji rodzimej.

Zadania cechów i ich cele działalności

Na powyższy temat pisze Gazeta Przemysłu Rzeźnickiego co następuje:

Propagując ideję tworzenia i rozbudowy związków rzemieślniczych, wracamy ciągle do podstawowej komórki tych związków — do cechów. Cechy są tym fundamentem, na którym jedynie związki mogą się silnie oprzeć i one właśnie decydują w przeważnym stopniu o dalszem rozszerzeniu organizacji zawodowej oraz o skupieniu rzemiosła dokoła wspólnych ognisk na terenie całego państwa. Dlatego też do działalności cechów przywiązywać musimy tak wielką wagę i starać się ze wszech miar, aby stanęła ona na wysokości swych licznych i różnorodnych zadań.

Ogółem biorąc życie cechowe jest w rzemiośle polskiem rozwinięte dość silnie, o czem świadczy fakt, że blisko 80 proc. wszystkich samodzielnych rzemieślników jest zorganizowanych w cechach. Ilość cechów na terenie Polski wedle prowizorycznych obliczeń wyno i blisko 2 i pół tysiąca, w czem mieszczą się oczywiście najrozmaitsze zawody. Niemniej wiele jeszcze okolic kraju, zwłaszcza Ziemie Wschodnie cierpią na niedorost organizacji cechowej, co przypisać należy słabemu naludniedniu tych stron i małemu wyrobieniu społecznemu miejscowego rzemiosła, choć jednak i tu zaznacza się żywy prąd organizacyjny, posiadający wszelkie cechy twórczej radości pracy, co pozwala nam spodziewać się wkrótce już dodatnich jej owoców,

Tak więc liczebnie organizacja cechowa nie przedstawia się u nas najgorzej. A mimo to słyszymy ciągłe skargi na słabe tętno życia cechowego i trzeba przyznać, że skargi te są słuszne Gdzie szukać powodów takiego stanu rzeczy?

Działalność większości cechów rzemieślniczych jest zbyt ciasna i jednostronna, pozbawiona inicjatywy i zrozumienia swych właściwych celów. Tu przedewszystkiem tkwi źródło zła, za które rzemiosło całe składać musi ciężkie ofiary. Gdyby bowiem cechy potrafiły spełniać swe zadania zgodnie z wymogami współczesnego życia, stan rzemieślniczy dawno już byłby wzorowo zorganizowany i przodowałby w życiu gospodarczem i społecznem, zrywając z tem upośledzeniem, które dziś niestety stało się jego udziałem.

Wina za niedopisywanie pracy w wielu cechach ciąży zarówno na zarządach jak na ogóle członków. Ci ostatni, zwłaszcza w mniejszych miastach często nie zajmują się absolutnie sprawami cechu, nie chodzą na zebrania, a jeśli chodzą, to tylko po to, aby spotkać znajomych, napić się i pogawędzić, nie płacą składek albo płacą niereg larnie, — słowem nie dbają o rozwój swej placówki organizacyjnej, nie zdając sobie sprawy z ogromnej jej doniosłości dla rzemiosła wogóle i dla danego zawodu w szczególności. Taka ospałość w stosunku do pracy cechu i jego zadań uniemożliwia, rzecz prosta, zarządowi wzmocnienie tętna życia cechowego. Ale i zarządy cechów również w niejednem idą na rękę temu nieróbstwu i ospalstwu, a często same są pogrążone w błogiej drzemce, nie troszcząc się o rozwój i pracę powierzonej swej pieczy placówki.

Czasami przeglądając porządki obrad różnych cechów, doznajemy wprost przykrego uczucia próżni i jałowizny. Z kwartału na kwartał powtarza się to samo: zagajenie, odczytanie protokułu, wpis i wypis uczniów, ściąganie składek, jakaś drobna, lub nawet czysto osobista sprawa, wolne głosy... i na tem koniec! Czyżby rzeczywiście w danym zawodzie, na danym terenie nie było nic więcej do omówienia i przepracowania, czyżby na tem tylko ograniczać się miała cała działalność cechu?

Otóż właśnie, tu widzimy brak energji i inicjatywy w zarządzie cechu. Zarząd bowiem ma za obowiązek czuwać nad całokształtem miejscowych zadań i potrzeb zawodu, dając wyraz poczynionym spostrzeżeniom i wysuwając z nich odpowiednie wnioski na zebraniach plenarnych. Mało tego — zarząd cechu winien rozejrzeć się w kompetencjach swej organizacji i w ramach jej uprawnień statutowych występować z inicjatywą w różnych dziedzinach zawodowo-gospodarczych, społecznych, kulturalnych i towarzyskich. Jeżeli zarząd nie uczyni tego — trudno wymagać, aby uczynili to członkowie.

Zwłaszcza w kierunku gospodarczym cechy mają wdzięczne i szerokie pole pracy, dotychczas prawie nie tknięte owocnym zasiewem. Tu liczne zadania czekają

na spełnienie, czekają na zdrową inicjatywę ludzi ruchliwych i uświadomionych. Oto jak określa gospodarczą rolę cechów inż. Hauszyld, naczelnik wydziału rzemiosł Min. P. i H.: „Powinny one pracować nad tworzeniem własnych kapitałów, jako źródeł kredytu, nad zakupem surowców, zbytem wyrobów, nad wspólnemi dostawami, a w końcu nad podniesieniem ogólnego i fachowego poziomu wykształcenia rzemieślnika"... W tych kilku zaleceniach mieści się taki ogrom pracy, taka obfitość możliwości, że śmiało wypełnić niemi można program działalności na szereg lat. A ileż to jeszcze innych zadań, możliwości i celów mają przed sobą cechy?!

Niechaj tych kilka uwag trafi pod właściwym adresem i poruszy do czynu tych, co skostnieli w bezruchu i bezwładzie. Wszak tyle już mamy wspaniałych przykładów owocnej pracy w cechach i szerokiego jej rozmachu, że chyba naśladownictwo tych wzorów nie powinno nikomu wydawać się utopją.

Sytuacja na rynku jajczarskim.

Sytuacja na rynku jajczarskim w początkach r. 1929 przedstawiała się w ogólności bez zmiany, eksport w zupełności zanikł. Rynek wewnętrzny spotrzebowuje w całości te nikłe ilości świeżego produktu, które się ukazują. Silne mrozy podcięły w zupełności nową produkcję i będą powodem ustania wszelkiego ruchu w handlu jajczarskim na przeciąg 4 do 6 tygodni. Podczas gdy w ubiegłych latach przejście ze starego sezonu do nowego odbywało się stopniowo i całkowitej przerwy w produkcji nie było, jesteśmy tego roku świadkami nagłego ustania sezonu i nastania okresu zimowego bezsezonowego. Ceny są dowolne, w Warszawie płacono za świeży towar blisko 330 zł, czyli więcej niż można było osiągnąć zagranicą. W kraju są jeszcze znaczne zapasy wapniaków, których cena pozostała niezmieniona 26.50 do 27 dol. za eksportowaną przeróbkę franco granica. Warszawa płaciła za wapniaki 235 zł.

Meksyk sprowadza rocznie jaj za cenę 2 miljonów pesów, przyczem jedynym prawie dostawcą tego rynku są Stany Zjednoczone. To dominujące stanowisko St. Zjednoczonych możnaby przy sprzyjającej w Polsce konjunkturze na jaja znacznie osłabić przez częściowe choćby opanowanie tego rynku dla naszego eksportu, co jak widać z poniżej przytoczonej kalkulacji może mieć ewentualne widoki powodzenia. Cło importowe na jaja świeże wynosi 7 centavos za 1 kg brutto; na jaja wapienne 25 centavos za 1 kg. Ponieważ waga jaja wynosi 50 do 60 gr., przeto w pierwszym wypadku cło na jedno jajo wraz z dodatkami celnemi kalkuluje się około 0,05 centavos za sztukę, w drugim zaś wypadku około 1.5 centavos za sztukę. względnie z dodatkami 1.7 centavos. Obeca cena jaj w Polsce w przeliczeniu na tamtejszą walutę wynosi około 4 centavos. a wraz kosztami frachtu, faktury konsularnej, cła itd. wyniesie około 7 centavos lub nawet powyżej 7 cent., co przy cenach rynku meksykańskiego (7.5 cent. za sztukę) nie przedstawia się jednak b. korzystnie, ale jak wyżej zastrzeżono, przy sprzyjającej konjunkturze może okazać się rentowne. Amerykanie eksportują jaja w stanie świeżym i dlatego korzystają z cła niższego, polskie zaś jaja traktowane byłyby jako konswerwy i musiałyby opłacać cło wyższe, co jednak nie wyklucza, że w przyszłości możnaby poczyczynić kroki celem uzyskania również na jaja polskie pewnej obniżki cła, względnie stosowanie cła, z jakiego korzystają dziś Stany Zjednoczone.

Sprawozdanie z pomorskiego cechu mistrzów cukierniczych.

Ostatnie plenarne zebranie wymienionego cechu odbyło się w dniu 11 IV. rb. w Toruniu. Dla informacji dodać należy, że cech pomorski dla udogodnienia swym członkom rozproszonym po całem województwie — urządza zebrania w różnych miejscowościach. Tem się też tłomaczy zwołanie tym razem zebrania do Torunia, pomimo, że starszy cechu, zasłużony działacz p. Frąckowski zamieszkuje w Chełmnie, któreby należało poniekąd uznać jako stałą siedzibę pomorskiego cechu mistrzów cukierniczych.

Zebranie zagaił starszy cechu p. Frąckowski, witając w serdecznych słowach wszystkich członków. Komunikuje on jednocześnie, że tego samego dnia, którego odbywa się zebranie, odbył się egzamin czeladniczy. Egzamin złożyli: Józef Łaniewski od mistrza Blocha z Lubawy i Edmund Jankowski od mistrza Wędzy z Torunia. Sprawozdanie z ostatniego zebrania przedstawił sekretarz p. Hoffman.

Następnie starszy cechu w dłuższem przemówieniu wskazał na znaczenie cechu w zawodzie cukierniczym, nawołując do czynnej współpracy wszystkich kolegów. Potem odczytano kilka rozporządzeń odnoszących się do zawodu cukierniczego. Szczególnie zastanawiano się nad rozporządzeniem władz co do urządzeń cukierń, względnie pracowni cukierniczych. Omawiano przytem obszernie sprawę zwiedzania cukierń przez komisje sanitarne oraz poruszano trudności nastręczające się pracowniom cukierniczym w związku z działalnością inspektoratów pracy.

Po wyczerpaniu powyższego interesującego punktu obrad przedstawiciel pewnej firmy gdańskiej (dla czego nie reklamuje się odnośna firma w „Przeglądzie Cukierniczym?" dopisek zecera) zademonstrował nowej konstrukcji puszkę do mrożenia lodów.

W dalszym ciągu obrad wywiązała się żywa wymiana zdań na temat ubezpieczeń społecznych. Utyskiwano słusznie na zbytnie obciążenia, jakie z tego tytułu spadają na barki drobnego rzemiosła, a zwłaszcza cukiernictwa. Ciężarów takich rzemieślnik nie zniesie na czas dłuższy, wobec czego zebrani wierzą, że czynniki kompetentne, biorąc ciężkie położenie rzemiosła pod uwagę, postarają się o zmianę tych nieznośnych stosunków na lepsze.

Po załatwieniu się z tym punktem, starszy cechu p. Frąckowski zamknął zebranie.

Dnia 2-go maja r. b. rozstał się z tym światem śp.

PAWEŁ PENSKE

właściciel kawiarni w Chojnicach (Pomorze)

w 71 roku życia.

W Zmarłym traci Cech nasz gorliwego członka, którym był od założenia. Pamięć o nim zachowamy na zawsze.

Cech Cukierniczy na wojew. pomorskie.

PRZEPISY i RECEPTY.

Zimne napoje.



Sorbet poziomkowy.

2 łyżki stołowe lodów poziomkowych, 1 kieliszek soku cytrynowego, 1 kieliszek araku, zmięszać razem, nakłada się tem wysoką szklankę. Zalewa białem winem lub węgrzynem układa się na wierzchu poziomki, podając na stół z wkładką 2 słomek i małej łyżeczki od moki.

Punsch owocowy (Orchard).

2 kieliszki syropku Raspberry, 2 kieliszki syropku ananasowego, 1 kieliszek syropku cytrynowego, rozcieńczyć cośkolwiek źródlaną wodą.

Nakłada się w szklankę wysoką lodów, polewając to zmięszanem syropkiem, nalać małem kieliszkiem koniaku, dopełnić wodą sodową i nałożyć na wierzch świeżych owoców, polewając u góry winem czerwonem, wkłada się słomki i podaje gościom.

Flostra w dużej szklance.

4 kawałeczki czystego lodu, 2 plasterki cytryny, 1 lub 2 podzielone brzoskwinie, (morele) 1 szklaneczkę Sherry. Osłodzić dowoli i dopełnić wodą sodową.

Claret - Cup.

30 kostek cukru, 1 butelkę wody sodowej rozpuścić, 2 cytryny pokrojone w plastry, 2 pomarańcze także pokroić w plastry, kilka kawałeczków ananasu, 1 szklaneczkę maraschino i cośkolwieczek utłuczonego lodu.

Wszystko razem w porcelanowem naczyniu 1 godzinę zostawić, do naciągnięcia się.

W końcu dodaje się 3 butelki czerwonego wina i 1 butelkę szampana.

Dobrze wymieszać i nalewać w szklanki.

Władysław Gryczyński Poznań.

PAROWA FABRYKA KARMELKÓW CUKRÓW DESEROWO-CZEKOLADOWYCH i MARMELAD

ZNAK OCHR.

Ed. Litwiński

TOW. Z OGR. POR.

TEL. 20 43.

POZNAŃ

UL. WARSZAWSKA 9/10.

KAWA-HERBATA

SPECJALNOŚĆ: Wyborowe mieszanki kawy i herbaty dla cukierń i restauracji. — Dostawa franko pocztą lub koleją.

ZŁOTY MEDAL na Wystawie Gastronomicznej 1927 roku



MAŁECKI-WAŃSKI

IMPORT KAWY - HERBATY - PALARNIA KAWY

W. GARBARY 23 **POZNAŃ** TEL. 3166 i 1145

CZEKOS



Proszę zważać na znak ochronny „CZEKOS"

NA WSZYSTKIE UROCZYSTOŚCI

POLECAM

MASĘ MARCEPANOWĄ - MASĘ DO PIECZENIA MARMELADY I CUKIER PUDROWY

CZ. KOSTAŃSKI - POZNAŃ

PLAC SAPIEŻYŃSKI 2 - TEL. 38-61

WYTWÓRNIA CUKRU PUDR., MASY MARCEPAN. I MARMELADY

RECEPTY

Na wszystkie pierniki, oraz inne wyroby cukiernicze

poleca panom Kolegom

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY"